Agriculture Canada

Research Branch | Direction générale de la recherche

Bulletin technique 1988-6F

009940

RECEIVED
RESEARCH STATION
LETHBRIDGE, ALBERTA

# Cultivars de pommes pour la production de jus et de cidre

630.4
C212
R.B
TB 1988-6F

Canada

CANADA AGRICULTURE
LIBRARY
BIBLIOTHÈQUE
FEB 6 1989
RESEARCH STATION
STATION DE RECHERCHES
LETHBRIDGE, ALTA.
CANADA AGRICULTURE
CANADA AGRICULTURE
CANADA AGRICULTURE

# Cultivars de pommes pour la production de jus et de cidre

W.P. MOHR
Ferme expérimentale de Smithfield
Trenton (Ont.)

Bulletin technique 1988
Bulletin technique de Smithfield n° 7

---

Direction générale de la recherche
Agriculture Canada
1988

On peut obtenir des exemplaires de cette publication du
Surintendant
Ferme expérimentale de Smithfield
Trenton (Ont.)
K8V 5R5

Production du Service aux progammes de recherche

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1988
No. de cat.: A54-8/1988-6F
ISBN: 0-662-94838-6

Also available in English under the title
*Apple cultivars for juice and cider production*

couverture
Les points sur la carte indiquent les établissements de recherche d'Agriculture Canada.

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS ...iv

SOMMAIRE ..... iv

INTRODUCTION .... 1

CULTIVARS ..... 3

0-521 ..... 3
0-528 ..... 3
0-533 ..... 4
0-544 ..... 4
0-546 ..... 4
0-5410 ..... 5
0-5412 ..... 5
0-551 ..... 6
0-564 ..... 6
0-591 ..... 7
0-621 ..... 7
0-622 ..... 7
0-623 ..... 8
0-632 ..... 8
0-637 ..... 9
0-6310 ..... 9
0-641 .....10
0-642 .....10
0-6412 .....10
0-6413 .....11
0-6421 .....11
0-6422 .....12
0-654 .....12
0-661 .....12
0-662 .....13
0-663 .....13
0-664 .....14
0-665 .....14
0-666 .....14
0-6610 .....15
0-6611 .....15
0-6616 .....16
0-6617 .....16
0-6619 .....16
50-07-02 ....17
52-04-59 .....17
53-04-01A .....17
54-46A-11 .....18
59-55-126 .....18
60-03-07 .....19
62-28-09 .....19
62-32-37 .....19
BC10C-6-12 .....20
CBR1T29 .....20
CBR4T29 .....20
CCR4T20 .....21
Co-op 1 .....21
Co-op 7 .....22
Co-op 8 .....22
PI673-1 .....23
Bancroft .....23
Britegold .....23
Brown (pomme de) .....24
Cortland .....24
Cox (orange Pippin de) .....25
Délicieuse, Golden C-449 .....25
Délicieuse, Hardispur .....25
Délicieuse, Miller Sturdeespur ...26
Délicieuse, Redspur .....26
Délicieuse, Starkrimson .....26
Empire .....27
Fameuse .....27
Geneva .....28
George .....28
Golden (reinette) .....28
Güttingen .....29
Honeygold .....29
Idared .....30
Jerseymac .....30
Kestral .....31
Lindel .....31
Lobo .....31
Loyalist .....32
Macfree .....32
Macspur .....33
McIntosh .....33
Melba .....33
Moira .....34
Murray .....34
Mutsu .....35
Northern Spy .....35
Paulared .....36
Prima .....36
Primegold .....37
Quinte .....37
Richelieu .....37
Rouville .....38
Sandel .....38
Sinta .....39
Sir Prize .....39
Smoothee .....40
Spartan .....40
Spigold .....40
Spijon .....41
Stoke rouge .....41
Summerred .....42
Sungold .....42
Tremlett amère .....43
Trent .....43
Vista Bella .....43
York rouge de la
Virginie de l'Ouest ...44
Yarlington .....44

CULTIVARS LES PLUS PROMETTEURS: RÉSUMÉ .....45

## REMERCIEMENTS

R.L. Granger et G.L. Rousselle ont fourni les échantillons de fruits de la station de recherches de Saint-Jean-sur-le-Richelieu (Québec) ainsi que les renseignements les concernant. À la ferme expérimentale de Smithfield, une aide technique très compétente nous a été fournie par R.G. Adair dans les premières années de l'étude et par G.M. Jamieson et D.J. Craven au cours des dernières années. C'est J. Warner qui nous a fourni les renseignements concernant les caractéristiques des arbres et des fruits frais qui poussent à Smithfield.

## SOMMAIRE

La présente publication est un résumé de notre évaluation des cultivars de pommes en ce qui a trait à des propriétés importantes pour la production commerciale de jus et de cidre. Sont inclus les cultivars établis et les sélections prometteuses cultivées à la ferme expérimentale Smithfield de Trenton en Ontario et à la station de recherches de Saint-Jean-sur-le-Richelieu au Québec jusqu'à la récolte de 1987 comprise. Les lignées résistantes à la tavelure sont d'un intérêt particulier étant donné leur potentiel pour réduire les coûts de production. La comparaison entre plusieurs de ces cultivars et les cultivars standard plus anciens a été favorable, pour diverses propriétés, dont la qualité, qui influe sur le rendement global en jus et en cidre.

## INTRODUCTION

Les cultivars de pommes qui poussent à la ferme expérimentale Smithfield ont été évalués chaque année depuis 1959 en fonction de leur potentiel pour la transformation commerciale. Jusqu'à la fin des années 70, on insistait sur leur rendement pour la production de purée et de tranches de pommes en sac. Au cours des dernières années, on s'est intéressé davantage à leur potentiel pour la production de jus. Pendant les années 70, les fruits cueillis à Saint-Jean au Québec dans le cadre du programme de génétique des pommes étaient livrés à la ferme Smithfield où les propriétés de leur jus intéressant les fabricants de cidre étaient évaluées. La présente publication porte sur tous les cultivars obtenus à Saint-Jean et à Smithfield qui sont encore cultivés à l'un ou l'autre de ces deux endroits. Il traite aussi de quelques autres cultivars obtenus ailleurs. Dans chaque cas, les propriétés importantes pour la production de jus et de cidre sont signalées. La pertinence du cultivar pour d'autres marchés est aussi décrite brièvement.

Les pommes cueillies à Smithfield sont stockées dans un entrepôt réfrigéré à 0° C. La fermeté des échantillons est examinée et testée périodiquement afin d'évaluer leur comportement au stockage. Le fruit est transformé quand son indice de fermeté atteint de 6,0 à 6,5 kg sur un appareil muni d'une pointe de 11 mm mesurant la résistance des fruits à la compression. La maturité optimale était déjà dépassée au moment de la réception et de la transformation dans le cas de certains fruits venant de l'extérieur. La condition du fruit au moment de la transformation est indiquée et devrait être considérée quand vient le temps d'évaluer ses diverses propriétés pour la production de jus. En outre, il faut aussi tenir compte du nombre d'années où chaque cultivar a fait l'objet d'essais quand il s'agit d'évaluer la fiabilité de notre évaluation; en effet, certains d'entre eux ont été soumis à des essais pendant plusieurs années et d'autres, seulement une ou deux années. Les évaluations se basent sur les résultats obtenus jusqu'à l'année 1986 incluse.

Pour fabriquer le jus, les pommes sont hachées dans un broyeur Fitzmill®, mélangées avec un substance facilitant le pressurage, comprimées dans une presse Willmes®, puis le jus est clarifié à l'aide d'une enzyme pectolytique à une température de 15° C. Depuis 1982, le pressurage se fait en présence de 3 % (m/m) de balle de riz; c'est la technique utilisée actuellement dans l'industrie en Ontario. Avant 1982, la méthode industrielle populaire consistait à utiliser un mélange de balle de riz (1,5 %) et de papier blanchi déchiré (0,5 %). On ne procédait alors à aucun autre traitement avant le pressurage (par exemple, la rétention de la purée dans un bassin chauffé en présence d'enzymes afin d'augmenter le rendement en jus). [Pour obtenir des renseignements sur ces traitements spéciaux, consulter W.P. Mohr et R.G. Adair (1979). Études sur l'extraction du jus de pomme, Agriculture Canada, Bulletin technique n° 1 de la ferme expérimentale Smithfield.] Le cycle du pressurage et toutes les autres étapes de cette opération s'effectuaient suivant une méthode normalisée qui est écrite en détail dans la publication mentionnée ci-dessus.

Appliquées aux teneurs en matières solides solubles, en acides titrables et en tannin, les expressions <<faible>>, <<moyenne>>, <<forte>> et <<très forte>> correspondent aux valeurs suivantes:

| Niveau | Matières solides solubles (%) | Acides titrables %) | Tannin (g/L) |
|---|---|---|---|
| Faible | <10,5 | <0,4 | <1,0 |
| Moyenne | 10,5 à 13,0 | 0,4 à 0,7 | 1,0 à 2,0 |
| Forte | 13,0 à 14,5 | 0,7 à 0,9 | 2,0 à 3,0 |
| Très forte | >14,5 | >0,9 | >3,0 |

Pour les besoins du présent rapport, il est probablement préféralable d'évaluer le potentiel d'un cultivar en jus ou en cidre d'après son utilité dans des mélanges avec d'autres fruits existants, habituellement des fruits frais du marché et des déchets ayant des teneurs en acide, en tannin et en matières solides solubles inférieures à celles souhaitées. Les cultivars chez lesquels ces paramètres ont une valeur élevée sont donc habituellement recherchés pour améliorer la qualité des mélanges. Les teneurs de chacune des composantes en matières solides solubles en acides titrables et en tannin sont importantes et doivent être évaluées par le fabricant du produit transformé. Le rapport sucre:acide, qui est aussi signalé, n'a de l'intérêt que lorsque le produit est fait d'un seul cultivar. La flaveur recherchée dans le produit fini correspond habituellement à un rapport sucre:acide de 25 $\pm$ 5, à la condition que les teneurs en matières solides solubles soient dans la plage acceptable.

Dans l'ensemble du rapport, les cotes <<excellente>>, <<bonne>>, <<satisfaisante>> et <<insatisfaisante>> servent à évaluer les autres propriétés ayant de l'importance dans les jus. Il est possible de les définir comme suit:

| Classement | Rendement (%), m/m | Couleur | Flaveur |
|---|---|---|---|
| Excellente | > 75 % | Jaune brillant intense | Intense, normale |
| Bonne | 70 - 75 % | Jaune, ambre pâle | Modérée, normale |
| Satisfaisante | 65 - 70 % | Manque de coloration ambre foncé | Douce, normale normale |
| Insatisfaisante | < 65 % | Mate, foncée, rose orange | Insipide, fausse parfumée |

# CULTIVARS

## 0-521

Melba x R6R68 (comprend la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Smithfield. Rapporte beaucoup. Cueillette à la fin septembre. Molle (résistance à la compression parfois inférieure à 5,0 kg) au moment de la transformation à la fin de novembre; devrait être transformée en octobre. Soumise pendant 6 ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Teneur en matières solides solubles variant de faible à moyenne. Acidité titrable variant de moyenne à forte. Rapport sucre:acide de 16. Teneur en tannin variant de faible à moyenne. Couleur bonne ou excellente. Bonne flaveur. Dans l'ensemble, bonne pour la production de jus.

Utile dans les mélanges de jus - à cause de ses bonnes propriétés, entre autres, de sa flaveur piquante due à une teneur en acide élevée - pour améliorer le goût des cultivars ayant une flaveur plus douce. Devrait être utilisée dans les mélanges de purée pour la même raison. N'est pas acceptable pour la mise en marché ni comme fruit tranché en sac, ni comme fruit frais.

## 0-528

Melba x R6T68 (comprend la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa. Sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Saint-Jean. Ne rapporte pas beaucoup. Cueillette à la mi-octobre. Molle (résistance à la compression inférieure à 5,0 kg) au moment de la transformation à la fin de novembre; ne devrait pas être transformée après la mi-novembre. Quantité limitée de renseignements obtenus après deux ans d'essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Teneur en matières solides solubles moyenne. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 18. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur. Dans l'ensemble, satisfaisante pour la production de jus.

Comme la production du verger et le rendement en jus ne sont pas élevés, son potentiel pour la production de jus n'est pas satisfaisant. Possède un potentiel limité pour la mise en marché sous forme de purée et de tranches en sac; n'est pas acceptable pour la mise en marché à l'état frais.

0-533

McIntosh x R14T60 (comprend la Wealthy et la *Malus pumila*). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Smithfield. A bien rapporté à Saint-Jean, après une nanisation des porte-greffes; on envisage de lui donner un nom. Cueillette à la mi-septembre. Molle (résistance à la compression de 5,0 kg) au moment de la transformation; ne doit pas être transformée après la mi-octobre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Faible teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 14. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Faible potentiel pour la production de jus, de purée ou de tranches en sac. Les fruits cueillis à Saint-Jean, mais non pas à Smithfield, sont considérés bons pour la mise en marché à l'état frais.

0-544

McIntosh x Dg 20-9 (comprend la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Saint-Jean. Cueillette de la fin septembre au début octobre. Transformation à la fin novembre lorsque la résistance à la compression était de 5,5 kg. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable faible. Rapport sucre:acide de 27. Teneur faible en tannin. Couleur insatisfaisante. Flaveur insatisfaisante ou satisfaisante, sucrée.

Faible potentiel pour la production de jus, de tranches en sac ou la mise en marché à l'état frais; acceptable cependant pour la production de purée.

0-546

McIntosh x Dg 22-81 (comprend la Rome Beauty, la Jonathan et la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. À Saint-Jean, sa commercialisation a été envisagée, mais les arbres ont une forme

insatisfaisante et ne rapportent pas beaucoup; de plus, la cueillette se fait trop tard dans les conditions prévalant au Québec. Cueillette fin octobre. Transformation de décembre à la mi-janvier (résistance à la compression de 5,0 kg). A fait l'objet d'essais pendant deux ans pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 19. Teneur faible en tannin. Couleur satisfaisante. Flaveur satisfaisante.

Faible potentiel pour la production de jus. À peine acceptable pour la production de purée et de fruits tranchés en sac. Peu de valeur pour la mise en marché à l'état frais.

0-5410

McIntosh x Dg 20-9 (comprend la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résitante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Rapporte bien. Cueillette à la mi-septembre. Transformation en début de novembre lorsque la résistance à l'essai de compression était de 5,4 kg. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 19. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Potentiel pour la production de jus variant de satisfaisant à bon; cependant, cette appréciation n'est basée que sur les résultats d'essais effectués pendant une seule année, ce qui est insuffisant. Acceptable pour la transformation en purée et en tranches en sac. De peu de valeur pour la mise en marché à l'état frais.

0-5412

McIntosh x Dg 22-81 (comprend la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 812). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Smithfield. Rapporte bien. Les arbres sont résistants au froid à Saint-Jean. Cueillette de la fin-septembre à la mi-octobre. Transformation de la fin novembre à la fin janvier (pendant toute cette période, la résistance à la compression était de 6,5 kg). Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus et décantabilité de la pulpe satisfaisants. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable variant de faible à moyenne. Rapport sucre:acide de 20. Teneur moyenne en tannin. Couleur satisfaisante ou bonne. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Acceptable pour la production de purée. À peine acceptable pour la production de tranches. Peu d'utilité pour la mise en marché à l'état frais.

O-551

49-36-39 (comprend la *Malus pumila*) x McIntosh. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; cependant, à Smithfield, les arbres sont sensés être éliminés. Cueillette de la mi-septembre à la fin septembre. Légèrement molle (résistance à la compression de 4,9 kg) au moment de la transformation; devrait être transformée au début de novembre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Teneur faible ou moyenne en tannin. Couleur satisfaisante. Flaveur satisfaisante.

Faible potentiel pour la production de jus. Aucune donnée disponible relativement à la production de purée et de tranches en sac. Inutile pour la mise en marché à l'état frais.

O-564

McIntosh x 10-147 Dg 20-9 (comprend la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Ottawa. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Smithfield; les vieux arbres sont éliminés mais de nouveaux arbres ont été greffés en pépinière. Cueillette au début d'octobre. Transformation à la mi-novembre alors que le fruit était en bon état (résistance à la compression de 6,0 kg). Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Décantabilité excellente de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 14. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus; toutefois, d'autres essais sont nécessaires. Faible potentiel pour la production de purée, de tranches ou la mise en marché à l'état frais.

0-591

49-121E (comprend la Malus floribunda 821) x McIntosh. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. À Saint-Jean, les arbres rapportent beaucoup mais ils sont sensibles au froid et très sensibles au chancre européen. Cueillette au début d'octobre. Transformation au début de novembre alors que les fruits étaient en bon état (résistance à la compression de 5,5 à 6,0 kg). Soumise pendant quatre ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 15. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Bon potentiel pour la production de jus où sa forte acidité ainsi que d'autres qualités pertinentes pourraient être utiles dans les mélanges. Acceptable pour la production de purée et de tranches en sac. Inutile pour la mise sur le marché à l'état frais.

0-621

0-521 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la Malus floribunda 821) x McIntosh. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette à la fin de septembre. Légèrement molle (résistance à la compression de 5,0 kg) au moment de la transformation; devrait être transformée à la fin novembre. Soumise pendant quatre ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus insatisfaisant. Teneur moyenne en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 15. Teneur faible ou moyenne en tannin. Couleur satisfaisante. Bonne flaveur. Aromatique.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Utilité limitée pour la production de purée ou de tranches, ou la mise en marché à l'état frais.

0-622

0-521 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la Malus floribunda 821) x McIntosh. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette à la fin de septembre ou au début d'octobre. Molle parfois (résistance à la compression de 4,5 à

6,0 kg) au moment de la transformation pendant tout le mois de novembre; devrait être transformée au début de novembre. Soumise pendant cinq ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Décantabilité de la pulpe excellente. Teneur moyenne en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 15. Teneur faible ou moyenne en tannin. Couleur du jus satisfaisante ou bonne. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Potentiel limité pour la production de purée. Ne convient pas à la production de tranches en sac ni à la mise sur le marché à l'état frais.

0-623

0-521 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821) x McIntosh. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette à la fin de septembre. Légèrement molle (résistance à la compression de 5,0 kg) au moment de la transformation; celle-ci devrait se faire de préférence entre la fin de novembre et la fin de décembre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 23. Teneur faible ou moyenne en tannin. Couleur insatisfaisante. Bonne flaveur. Aromatique.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Faible potentiel pour la production de purée ou de tranches. Ne convient pas à la mise sur le marché à l'état frais.

0-632

McIntosh x 0-525 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Est cultivée actuellement à Smithfield. Cueillette de la fin septembre au début d'octobre. Dans un état acceptable (résistance à la compression de 5,5 kg) au moment de la transformation, qu'il serait mieux de faire à la mi-novembre. Soumise pendant deux ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Excellente décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne ou forte en matières solides solubles. Forte ou très

forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 15. Couleur insatisfaisante. Flaveur insatisfaisante ou satisfaisante.

Exception faite de son manque de couleur, semble avoir un certain potentiel pour la production de jus (le jus en boîte semble ambré; un échantillon congelé non pasteurisé est devenu rose - normal?). D'autres essais sont nécessaires. Son potentiel pour les autres marchés n'est pas déterminé.

0-637

McIntosh x 0-525 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette en début d'octobre. En bonne condition (résistance à la compression de 5,8 kg) au moment de la transformation à la fin de novembre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 14. Bonne couleur. Bonne flaveur. Aromatique.

Bon potentiel pour la production de jus. Potentiel satisfaisant pour la production de purée et de tranches. Bien que passablement acide, peut avoir un certain potentiel pour la mise en marché à l'état frais.

0-6310

0-522 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821) x McIntosh. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette à la fin de septembre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation à la mi-novembre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 21. Bonne couleur. Bonne saveur.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. Il n'existe aucune donnée concernant la production de purée et de tranches. Valeur limitée pour la mise en marché à l'état frais.

0-641

0-527 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821) x Lobo. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres productifs. Cueillette à la fin de septembre. Molle (résistance à la compression de 4,9 kg) au moment de la transformation qui devrait avoir lieu pas plus tard qu'au début de décembre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 18. Bonne couleur. Flaveur insatisfaisante.

Peut avoir un potentiel satisfaisant pour la production de jus, mais la flaveur doit faire l'objet d'autres essais. N'a pas été évaluée pour la production de purée et de tranches en sac. Utilité limitée pour la mise en marché à l'état frais.

0-642

McIntosh x 0-522 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres productifs. Cueillette au début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation au début de novembre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Décantabilité de la pulpe excellente. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 17. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Bon potentiel pour la production de jus, mais la flaveur doit faire l'objet d'autres essais. N'a pas été évaluée pour la production de purée et de tranches. Inutilisable pour la mise en marché à l'état frais.

0-6412

McIntosh x 0-522 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821). Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette en début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la

transformation à la fin de novembre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 21. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Bonne ou excellente pour la production de purée (jaune brillant intense, texture granuleuse, excellente flaveur), mais insatisfaisante pour la production de tranches. Données insuffisantes sur la possibilité de mise en marché à l'état frais.

0-6413

0-527 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821) x Lobo. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette en début d'octobre. Légèrement molle au moment de la transformation qui devrait se faire de préférence à la fin de novembre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 25. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. Bonne pour la production de purée et de tranches en sac. D'usage limité pour la mise en marché à l'état frais.

0-6421

0-527 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821) x Lobo. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette en début d'octobre. Ferme et en bon état (résistance à la compression de 6,7 kg) au moment de la transformation en octobre. Soumise à des essais pendant un an pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Décantabilité de la pulpe excellente. Faible teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 15. Couleur satisfaisante. Flaveur insatisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur la pertinence de produire de la purée et des tranches ou de la mise en marché à l'état frais.

0-6422

0-545 (comprend la McIntosh, la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821) x Lobo. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette au début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation au début de décembre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matière solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 23. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Satisfaisante ou bonne pour la production de purée. Ne convient pas à la production de tranches en sac (tendance à se désagréger).

0-654

0-522 (comprend la Melba, la Délicieuse, la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821) x Sandel. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette à la fin de septembre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation en novembre. Se conserve bien jusqu'en janvier. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne ou forte en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 21. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. Bonne pour la production de purée. Satisfaisante pour la production de tranches. Peut avoir un potentiel limité de mise en marché à l'état frais en tant que cultivar à la pelure jaune.

0-661

0-521 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821) x Délicieuse. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Est cultivée actuellement à Smithfield. Cueillette au début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,1 kg) au moment de la transformation en octobre, mais molle

(résistance à la compression de 5,0 kg) lorsque le traitement se fait en novembre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne ou forte en matières solides solubles. Acidité titrable forte. Rapport sucre:acide de 13. Couleur satisfaisante ou bonne. Flaveur insatisfaisante ou satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus (la flaveur est insatisfaisante mais les autres propriétés sont bonnes). Satisfaisante pour la production de purée et de tranches. Sa forte acidité en limite l'utilité pour la mise en marché à l'état frais.

## 0-662

0-521 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821) x Délicieuse. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée actuellement à Smithfield. Cueillette au début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation en mars. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant ou bon en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable faible ou moyenne. Rapport sucre:acide de 32. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus; cependant d'autres essais sont nécessaires. Prometteuse pour la mise sur le marché à l'état frais comme pomme d'automne et d'hiver.

## 0-663

0-521 x T3919. Parents, entre autres: Melba, Jonathan, Rome Beauty, Délicieuse, McIntosh et *Malus floribunda* 821. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Smithfield. Cueillette au début d'octobre. En bonne condition (résistance à la compression de 5,8 kg) au moment de la transformation à la fin novembre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 20. Bonne couleur. Flaveur insatisfaisante ou satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Satisfaisante pour la production de purée et de tranches.

0-664

0-521 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821) x Délicieuse. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette au début d'octobre. Ferme et en bon état de novembre à janvier (résistance à la compression de 6,5 à 7,6 kg).

Rendement satisfaisant en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 22. Couleur satisfaisante. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Bonne pour la production de purée, insatisfaisante pour la production de tranches. D'usage limité pour la mise en marché à l'état frais.

0-665

0-522 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821) x Délicieuse. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette au début d'octobre. En bon état de novembre à janvier (résistance à la compression de 6,3 kg) au moment de la transformation à la fin d'octobre. Soumise pendant deux ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Excellente décantabilité de la pulpe. Faible teneur en matières solides solubles. Acidité titrable faible ou moyenne. Rapport sucre:acide de 26. Bonne couleur. Flaveur insatisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus (déclassé uniquement à cause de sa flaveur). Bonne pour la production de purée et de tranches.

0-666

0-521 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821) x Délicieuse. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette au début d'octobre. Ferme et en bon état au moment de la transformation (résistance à la

compression de 6,9 kg); moment de choix pour la transformation: fin janvier. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 19. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe encore aucun renseignement sur ses autres utilisations.

0-6610

0-521 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821) x Délicieuse. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Est cultivée actuellement à Smithfield. Cueillette au début d'octobre. En bonne condition au moment de la transformation en janvier. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus insatisfaisant. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 28. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel insatisfaisant ou satisfaisant pour la production de jus (déclassement à cause du faible rendement obtenu l'année des essais). Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Inutile pour la mise en marché à l'état frais.

0-6611

0521 x T3919. Parents, entre autres: Délicieuse, Jonathan, Rome Beauty, McIntosh, Melba et *Malus floribunda* 821. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Smithfield. Cueillette à la fin de septembre. En bon état (résistance à la compression de 5,9 kg) au moment de la transformation à la mi-novembre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Très forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 12. Couleur satisfaisante. Flaveur insatisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Peut avoir une certaine utilité pour améliorer l'acidité d'un mélange. Potentiel insatisfaisant pour la production de purée et de tranches.

0-6616

0521 x T3919. Parents, entre autres: Délicieuse, Jonathan, Rome Beauty, McIntosh, Melba et Malus floribunda 821. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Smithfield. Cueillette en début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,5 kg) au moment de la transformation à la mi-décembre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Excellente décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 20. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Inutile pour la mise en marché à l'état frais.

0-6617

0521 x T3919. Parents, entre autres: Délicieuse, Jonathan, Rome Beauty, McIntosh, Melba et Malus floribunda 821. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Smithfield. Cueillette à la mi-octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,2 kg) au moment de la transformation, fin décembre. Soumise pendant deux ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur faible ou moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 22. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Inutile pour la mise en marché à l'état frais.

0-6619

0521 x T3919. Parents, entre autres: Délicieuse, Jonathan, Rome Beauty, McIntosh, Melba et Malus floribunda 821. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Smithfield. Cueillette en début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,2 kg) au moment de la transformation, fin janvier. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 19. Couleur satisfaisante. Flaveur insatisfaisante.

Potentiel satisfaisant ou insatisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilité pour la production de purée ou de tranches.

50-07-02

Antonovka x 262829-2-2 (comprend la Malus floribunda 821). Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbres droits, vigoureux et très productifs. Cueillette à la mi-octobre. En bon état au moment de la transformation en février. Soumise pendant deux ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur en matières solides solubles faible ou moyenne. Acidité titrable variable: une année faible et l'autre, très forte. Au cours des essais, le rapport sucre:acide était de 23 une année et de 10 l'autre année. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Flaveur insatisfaisante.

Faible potentiel pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilité pour la production de purée et de tranches.

52-04-59

Melba x R6T68 (comprend la Malus floribunda 821). Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbre sensible aux chancres et aux acariens et très sensible au froid. Cueillette en début de septembre. Légèrement molle (résistance à la compression de 4,9 kg) au moment de la transformation en novembre; devrait être transformée à la fin d'octobre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 27. Teneur faible en tannin. Couleur satisfaisante. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches.

53-04-01A

McIntosh x R7T45 (comprend la Malus floribunda 821). Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Cueillette en début de septembre. Légèrement molle(résistance à la compression de 4,3 kg) au moment de la transformation en

novembre; devrait être transformée en octobre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable faible. Rapport sucre:acide supérieur à 40 (beaucoup plus élevé que la normale dans l'échantillon testé étant donné la faible acidité des fruits qui étaient dans un état avancé). Teneur moyenne en tannin. Couleur satisfaisante. Flaveur insatisfaisante.

Faible potentiel pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Bonne pour la mise en marché à l'état frais.

54-46A-11

McIntosh x R7T45 (comprend la *Malus floribunda* 821). Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbres productifs. Cueillette à la mi-octobre. En bon état au moment de la transformation en décembre et en janvier. Soumise pendant deux ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable faible ou moyenne. Rapport sucre:acide de 26. Teneur moyenne en tannin. Couleur insatisfaisante ou satisfaisante. Bonne flaveur.

Faible potentiel pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Qualité excellente pour la mise en marché à l'état frais.

59-55-126

49-121E (comprend la *Malus floribunda* 821). Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbres résistants au froid. Cueillette en début d'octobre. Se conserve bien jusqu'en avril. En bon état au moment de la transformation à la mi-novembre. Soumise à des essais pendant un an pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 16. Faible teneur en tannin. Bonne couleur. Flaveur très insatisfaisante.

Aucun potentiel pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Qualité acceptable pour la mise en marché à l'état frais.

60-03-07

52-05-33 (comprend la Malus atrosanguinea 804) x McIntosh. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbre résistant au froid qui rapporte peu cependant. Cueillette à la mi-septembre. Molle au moment de la transformation en novembre; devrait être transformée en octobre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 16. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Valeur limitée pour la mise en marché à l'état frais.

62-28-09

0-521 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty et la Malus floribunda 821). Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbres moyennement productifs, sensibles aux chancres. Cueillette en début d'octobre. Courte durée de stockage. Molle au moment de la transformation en début novembre; devrait être transformée en octobre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 24. Teneur faible en tannin. Couleur satisfaisante. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Aucun potentiel pour la mise en marché à l'état frais (qualité insatisfaisante).

62-32-37

52-05-312 (comprend la Malus atrosanguinea 804) x McIntosh. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbres résistants au froid et productifs. Cueillette à la fin d'août. Molle au moment de la transformation en septembre; devrait être transformée en août ou au début de septembre. Soumise à des essais pendant un an pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. La pulpe ne décante pas bien. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 18. Teneur faible ou moyenne en tannin. Excellente couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Valeur limitée pour la mise en marché à l'état frais (qualité à peine satisfaisante).

BC10C-6-12

Winesap x Golden. Croisement Summerland en 1944, sélectionnée en 1956.

Cultivée à Smithfield. Cueillette à la mi-octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation à la fin novembre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant ou bon en jus. Forte ou très forte teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 29. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. Bonne pour la production de purée et satisfaisante pour la production de tranches en sac. Usage limité pour la mise en marché à l'état frais.

CBR1T29

Produite dans le cadre du programme de génétique de l'Université Purdue en Indiana. Parents, entre autres: *Malus floribunda* 821. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbres moyennement productifs. Cueillette à la mi-septembre. Molle au moment de la transformation en novembre; devrait être transformée en octobre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Forte teneur en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 16. Teneur moyenne en tannin. Couleur satisfaisante. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purées et de tranches. Aucun potentiel pour la mise en marché à l'état frais.

CBR4T29

Produite dans le cadre du programme de génétique de l'Université Purdue en Indiana. Parents, entre autres: *Malus floribunda* 821. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbres qui rapportent peu. Cueillette à la mi-octobre. Très ferme (résistance à la compression de 7,2 kg) au moment de

la transformation en début de février, pourrait être transformée pendant tout le mois de février et probablement plus tard. Soumise pendant deux ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 26. Teneur faible en tannin. Couleur satisfaisante. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purées et de tranches. Bon potentiel pour la mise en marché à l'état frais (qualité excellente).

CCR4T20

Produite dans le cadre du programme de génétique de l'Université Purdue en Indiana. Parents, entre autres: Antonovka. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean. Arbres moyennement productifs. Cueillette à la fin d'août. Ferme (résistance à la compression de 6,8 kg) au moment de la transformation à la fin de septembre; devrait être transformée en début d'octobre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur en matières solides solubles faible ou moyenne. Très forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 11. Teneur faible en tannin. Couleur satisfaisante. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Pourrait être utile dans les mélanges dont il est nécessaire d'améliorer l'acidité. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purées et de tranches. Ne convient pas à la mise en marché à l'état frais.

Co-op 1

Lignée complexe qui comprend la Starr, la Wealthy, la Melba, la Red Rome, la Jonathan, et la *Malus floribunda* 821. Produite dans le cadre d'un programme de génétique coopératif des stations expérimentales de l'Indiana, de l'Illinois, du New Jersey et de l'U.S.D.A. Mise sur le marché en 1967. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Smithfield. Cueillette à la mi-septembre. En bon état (résistance à la compression de 6,2 kg) au moment de la transformation à la fin d'octobre. Pourrait tout aussi bien être transformée en début de novembre. Soumise pendant trois ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Excellente décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 14. Couleur bonne ou excellente. Flaveur insatisfaisante ou satisfaisante.

Potentiel bon ou excellent pour la production de jus (le seul facteur limitatif est la flaveur). Satisfaisante pour la production de purée. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de tranches en sac. Inutile pour la mise en marché à l'état frais.

Co-op 7

Lignée complexe qui comprend la Starr, la Wealthy, la Melba, la Red Rome, la Jonathan, et la Malus floribunda 821. Produite dans le cadre d'un programme de génétique coopératif des stations expérimentales de l'Indiana, de l'Illinois, du New Jersey et de l'United States Department of Agriculture. Mise sur le marché en 1972. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cultivée actuellement à Smithfield. Arbres sensibles au froid. Cueillette en début de septembre. En état satisfaisant (résistance à la compression de 5,4 kg) au moment de la transformation en novembre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Faible teneur en matières solides solubles. Très faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 38. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur. Aromatique.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. A un potentiel pour la mise en marché à l'état frais.

Co-op 8

Lignée complexe qui comprend la Délicieuse, la Jonathan, la Golden, la Gravenstein rouge, la Close, l'Edgewood, et la Malus floribunda 821. Produite dans le cadre des programmes de génétique coopératifs des stations expérimentales de l'Indiana, de l'Illinois, du New Jersey et de l'United States Department of Agriculture. Mise sur le marché vers 1972. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette en début d'octobre. Molle au moment de la transformation à la fin de novembre. Devrait être transformée à la fin d'octobre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur en matières solides solubles faible ou moyenne. Très faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 39. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Potentiel limité pour la mise en marché à l'état frais.

P1673-1

Produite dans le cadre du programme de génétique de l'Université Purdue en Indiana.

Était cultivée à Saint-Jean mais ne l'est plus. Probablement possible de s'en procurer en Indiana. Arbres rapportant beaucoup aux deux ans. Cueillette à la mi-octobre. En état satisfaisant (résistance à la compression de 5,3 kg) au moment de la transformation en début de novembre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 19. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Bon potentiel pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Inutile pour la mise en marché à l'état frais.

Bancroft

Forest x McIntosh. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa, nommée en 1935.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres ayant un port semblable à celui des McIntosh, mais croissant davantage. Aussi résistants que les McIntosh; rapportent en bas âge. Cueillette au milieu ou à la fin d'octobre. Les fruits se conservent bien jusqu'en mars. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement insatisfaisant en jus. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 29. Teneur faible en tannin.

On possède trop peu de renseignements sur son utilisation pour la production de jus pour être en mesure d'en faire une évaluation fiable. Bonne pour la production de purée, satisfaisante ou bonne pour la production de tranches. Acceptable pour la mise en marché à l'état frais.

Britegold

0-522 (comprend la Melba, la Jonathan, la Rome Beauty, et la *Malus floribunda* 821) x Sandel. Portait autrefois le numéro 0-652. Produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée et nommée à Smithfield en 1979. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Rapporte peu. Cueillette au début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation à la fin d'octobre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable très faible (inférieure à 0,1 %). Rapport sucre:acide de 119. Couleur insatisfaisante. Flaveur insatisfaisante.

Aucun potentiel pour la production de jus. Satisfaisante pour la production de purée, bonne pour la production de tranches. Usage à l'état frais limité à la culture en vergers privés pour servir de pomme sucrée à dessert.

Brown (pomme de)

Pomme à goût aigre cultivée au Royaume-Uni pour la production de cidre.

Cultivée au Royaume-Uni et à Saint-Jean. L'échantillon que nous avons transformé nous a été envoyé par avion depuis le Royaume-Uni; il s'agissait de petits fruits légèrement plissés, d'un aspect peu attrayant au moment de la réception. Transformation au début d'octobre (résistance à la compression de 5,3 kg). Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 13. Teneur moyenne en tannin. Couleur insatisfaisante. Flaveur excellente.

Faible potentiel pour la production de jus, mais excellente pour la fabrication de cidre, le produit fermenté ayant une flaveur <<franche>> distincte, sans trace non souhaitée d'odeur d'esters souvent décrite par le qualificatif <<parfumée>>. Sert à améliorer la flaveur, l'acidité et le tannin dans les mélanges à cidre. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches en sac.

Cortland

Ben Davis x McIntosh. Produite à la station expérimentale agricole de New York; introduite en 1915.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Demande beaucoup d'engrais, rapporte chaque année. Mûrit sur une période plus longue que la McIntosh. Cueillette à la fin de septembre. Molle au moment de la transformation en novembre; devrait être transformée de la mi-octobre à la fin octobre. Soumise pendant 4 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable faible ou moyenne. Rapport sucre:acide de 26. Teneur moyenne en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur. Aromatique.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. En Ontario, insatisfaisante ou satisfaisante pour la production de purée et de tranches en sac. Jugée bonne pour la production de ces tranches au Québec où ce genre d'emballage est bien accepté dans le commerce au détail. Décoloration exceptionnellement lente après tranchage - utile dans les salades, etc.

Cox (orange pippin de)

D'Angleterre, avant 1957. Peut-être un sauvageon descendant de la Ribston Pippin, qui était connue avant 1700 en Angleterre; lignée inconnue.

Cultivée actuellement à Smithfield. Cueillette à la fin de septembre. Fruits en état satisfaisant (résistance à la compression de 5,5 kg) au moment de la transformation à la mi-novembre. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement insatisfaisant en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur très forte en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 20. Bonne couleur. Bonne flaveur. Aromatique.

Bon potentiel pour la production de jus; ce qui doit cependant être confirmé par d'autres essais. N'a pas encore été évaluée chez nous pour les autres types de transformations. Au Royaume-Uni, c'est une pomme de bonne qualité ayant divers usages.

Délicieuse, Golden C-449

Spur de la Golden, un aigrin naturel obtenu par hasard en Virginie occidentale en 1916.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield, cueillette à la mi-octobre. Légèrement molle au moment de la transformation à la fin décembre; pourrait être transformée plus tôt pendant ce mois. Tendance à se ratatiner en cours de stockage. Soumise pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable faible ou moyenne. Rapport sucre:acide de 30. Teneur faible en tannin. Couleur bonne ou excellente. Flaveur insatisfaisante. Aromatique.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus (d'autres essais sont nécessaires - pourquoi la flaveur du jus est-elle insatisfaisante alors que celle des autres préparations est très bonne?). Bonne à excellente pour la production de purée et de tranches (flaveur et couleur excellentes). Usage limité pour la mise en marché à l'état frais.

Délicieuse, Hardispur

Mutation, par bourgeonnement, d'un arbre de Starking Délicieuse. À Washington, en 1958.

Cultivée à Saint-Jean. Arbre de type spur, sensible au froid. Cueillette à la mi-octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,5 kg) au moment de la transformation en début de février. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 23. Teneur moyenne en tannin. Couleur satisfaisante. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Variété mise en marché à l'état frais.

Délicieuse, Miller Sturdeespur

Mutation d'un arbre observée vers 1953 dans un verger de Starking Délicieuse, près de Cumberland dans le Maryland.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Smithfield. Arbre de type spur. Cueillette à la mi-octobre. En bon état (résistance à la compression de 5,6 kg) au moment de la transformation en décembre. Soumise pendant 3 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 51. Couleur insatisfaisante ou satisfaisante. Flaveur satisfaisante.

Potentiel insatisfaisant ou satisfaisant pour la production de jus. Bonne pour la production de purée, satisfaisante ou bonne pour la production de tranches. Variété mise en marché à l'état frais.

Délicieuse Redspur

Mutation d'un arbre observée en 1954 dans un verger de Starking Délicieuse à Washington.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbre de type spur. Cueillette à la mi-octobre. En bon état (résistance à la compression de 5,8 kg) au moment de la transformation en début de février. Soumise pendant un an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 48. Teneur faible en tannin. Couleur insatisfaisante. Flaveur très insatisfaisante.

Faible potentiel pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Variété mise en marché à l'état frais.

Délicieuse, Starkrimson

Variation d'un arbre de Délicieuse rouge (Starking?) observé en 1953 en Orégon. Introduit en 1956.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbre de type spur. Cueillette à la mi-octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 à 7,0 kg) au moment de la transformation à la fin de janvier et en février. Soumise pendant 6 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 47. Teneur faible en tannin. Couleur satisfaisante. Flaveur satisfaisante.

Potentiel en jus satisfaisant ou bon. Bonne ou satisfaisante pour la production de purée, bonne pour la production de tranches en sac. Variété mise sur le marché à l'état frais.

Empire

McIntosh x Délicieuse. De Geneva dans l'état de New York; nommée en 1966.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbre de type semi-spur à port dressé, résistant, productif chaque année. Rivale de la Spartan. Cueillette à la mi-octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,3 kg) lorsque la cueillette est faite à la fin de décembre. Soumise pendant 4 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 23. Couleur bonne ou excellente. Flaveur bonne. Légèrement aromatique.

Potentiel bon ou excellent pour la production de jus. Bon potentiel pour la transformation commerciale en purée et en tranches en sac. Bonne qualité, bien en faveur actuellement pour divers usages.

Fameuse (Snow)

Lignée inconnue. Serait d'origine canadienne; les graines peuvent avoir été apportées de France par les premiers colons, au début des années 1700, qui les auraient plantées entre les États du Vermont et de New York.

Cultivée à Saint-Jean. Extrêmement sensible à la tavelure. Rapporte aux deux ans. Cueillette à la fin de septembre. Molle au moment de la transformation en novembre; devrait être transformée à la mi-octobre. Soumise pendant 4 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Faible teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 21. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Potentiel insatisfaisant pour la production de jus. Insastisfaisante pour la production de purée et de tranches. Jugée de bonne qualité au Québec.

Geneva (comprend la Mont-Royal, une souche améliorée de la Geneva)

Arbre franc obtenu par pollinisation libre de *Malus pumila*. Originaire d'Ottawa, sélectionné en 1928, introduit en 1930 en tant que pommetier à fleurs roses. Immunité satisfaisante à la tavelure et résistance à plusieurs insectes nuisibles.

Cultivée à Saint-Jean. Arbre ornemental à floraison moins importante que celle des autres variétés à fleurs roses. Résistant au froid, rapporte bien et tôt. Bon pollinisateur pour tous les types importants de McIntosh. Cueillette à la fin d'août. En bon état au moment de la transformation en septembre ou en octobre (les résultats des essais de résistance à la compression faits sur les pommettes sont d'une valeur douteuse?). Soumise pendant 1 an à des essais (trois échantillons) pour la production de jus.

Rendement satisfaisant ou bon en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur faible en matières solides solubles. Acidité titrable forte ou très forte. Rapport sucre:acide de 10. Teneur forte en tannin. Couleur orangée ou rouge difficile à classer selon l'usage prévu. Bonne flaveur.

N'a probablement aucun potentiel pour la production de jus; a cependant certaines propriétés uniques intéressantes. Sa chair étant rouge, elle donne un jus ou un cidre de couleur rouge rosé qui, malheureusement, devient orange à mesure que le stockage se poursuit. Il est possible de solutionner ce problème en augmentant la concentration d'anthocyanine, un pigment rouge, par addition de produits du raisin, de façon que la couleur du jus demeure rosée. Le cidre est bon, sans arrière-goût (n'est pas parfumé); son astringence est bonne étant donné sa teneur élevée en tannin. Excellente pour la production de gelée. Pourrait, sans addition de colorant, servir à la préparation d'anneaux rouges attrayants ajoutés aux salades ou aux cocktails. Étant donné la couleur rouge rosé des fleurs, l'arbre sert de plante ornementale.

George

Semis produit par pollinisaton libre de la McIntosh. Originaire d'Edmonton; introduite en 1948.

Cultivée à Smithfield. Arbres vigoureux, résistants et bien formés. Cueillette en début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation à la fin de novembre. Soumise pendant 1 an à des essais pour la production de jus.

Rendement insatisfaisant en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 40. Couleur excellente. Flaveur satisfaisante.

Potentiel insatisfaisant pour la production de jus (d'après les résultats des essais). Bonne pour la production de purée et de tranches.

Golden (reinette)

Lignée inconnue, Angleterre. Connue en France sous le nom de Reinette grise.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres gros, ayant le port d'un saule, demandant beaucoup d'engrais, à vie longue et résistants au froid. Cueillette à la mi-octobre. Ferme et en bon état (résistance à la compression de 8,0 kg) au moment de la transformation à la fin janvier; ce moment est choisi, même si la résistance à la compression semble indiquer que le fruit pourrait être transformé plus tard, car cette pomme a trop tendance à se ratatiner au stockage. Soumise pendant 3 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus insatisfaisant ou satisfaisant. La pulpe ne décante pas bien. Très forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 28. Teneur faible ou moyenne en tannin. Couleur satisfaisante ou bonne. Flaveur satisfaisante.

Bien que son potentiel en jus ne soit que satisfaisant, cette pomme a reçu de certains fabricants de cidre du Québec une cote élevée pour la production de cidres mousseux fins étant donné sa flaveur excellente après fermentation. Utilisée beaucoup à cet effet dans les mélanges au Québec. Bonne ou excellente pour la production de purée, car sa coloration jaune brillant et sa texture très granuleuse permettent d'améliorer ces propriétés dans les mélanges. Satisfaisante pour la production de tranches en sac.

Güttigen

Cultivée en Suisse pour la fabrication de cidre. Possible de se la procurer auprès de Walter Muller ou de Klauss Gersback de la Station de recherches Eidz Forschungsanstalt für Obst. Wein und Gartenbau,

ch 8820 Wadenswil, Suisse. Était cultivée à Saint-Jean, mais ne l'est plus actuellement. Cueillette à la mi-septembre. Ferme et en bon état (résistance à la compression de 6,9 kg) au moment de la transformation à la fin de novembre; pourrait probablement être transformée en décembre. Soumise pendant 1 an à des essais (deux échantillons) pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Très forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 12. Teneur moyenne en tannin. Excellente couleur. Bonne flaveur.

Bon potentiel pour la production de jus. Pourrait servir à améliorer la couleur, l'acidité, la teneur en tannin et la saveur des mélanges. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la fabrication de purée et de tranches.

Honeygold

Golden Délicieuse x Haralson. Produite au Minnesota en 1969.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, à port dressé, productifs chaque année, résistants au froid. Cueillette à la fin d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation à la fin de novembre. Soumise pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 38. Couleur satisfaisante. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus (sa faible acidité en diminue l'utilité). Bonne pour la production de purée, excellente pour la production de tranches. Fruits à pelure jaune de qualité inférieure à la Golden Délicieuse pour la mise en marché à l'état frais.

Idared

Jonathan x Wagener. Produite à l'Université de l'Idaho, nommée en 1942.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres à port dressé, productifs, type spur, tendant à rapporter aux 2 ans; la forme des fruits est affectée par le froid. Cueillette à la mi-octobre. Ferme et en bon état (résistance à la compression de 6,3 kg) au moment de la transformation en janvier; pourrait cependant être transformée de décembre à juin. Durée de stockage exceptionnellement longue, sans déshydratation notable. Soumise pendant 5 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 21. Teneur moyenne en tannin. Couleur bonne ou excellente. Flaveur bonne ou excellente.

Bon potentiel pour la production de jus. Utile à cause de sa durée de stockage exceptionnelle et de sa bonne qualité générale. Satisfaisante pour la production de purée et de tranches.

Jerseymac

New Jersey 24 x Julyred. Produite dans le New Jersey; introduite en 1971.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, à port dressé, précoces et résistants au froid. Extrêmement sensible à la tavelure. Semblable à la McIntosh, mais plus précoce d'un mois. Cueillette à la mi-août. Molle au moment de la transformation en novembre; devrait être transformée vers la fin de septembre. Soumise pendant 1 an à des essais (3 échantillons) pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Faible teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 17. Teneur faible ou moyenne en tannin. Excellente couleur. Bonne flaveur. Aromatique.

Bon potentiel pour la production de jus; seul facteur limitatif : sa faible teneur en matières solides solubles nécessite d'autres essais. Il n'existe aucun renseignement sur son utilisation pour la production de purée et de tranches. Pomme bonne à manger en été.

Kestral

Macoun x New York Red Spy. Produite à Kentville en Nouvelle-Écosse en 1976.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, à port dressé, en quelque sorte de type spur; fruits aplatis et légèrement rugueux. Cueillette à la fin de septembre. En bon état (résistance à la compression de 5,7 kg) au moment de la transformation à la mi-novembre. Soumise pendant 1 an à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 21. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Bon potentiel pour la production de jus; d'autres essais sont justifiés. Bonne pour la production de purée et de tranches.

Lindel

Richared Délicieuse x Linda. Ancienne T-397, produite en 1971 dans le cadre du programme de la ferme expérimentale d'Agriculture Canada à Smithfield.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, à port moyennement dressé, productifs, résistants au froid. Cueillette à la fin d'octobre. Ferme et en bon état (résistance à la compression de 6,5 kg) au moment de la transformation en début de décembre; en bon état pour la transformation en décembre et en janvier. Soumise pendant 5 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 26. Teneur faible ou moyenne en tannin. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. Bonne pour la production de purée et de tranches en sac. Utile pour la mise en marché à l'état frais (bonne flaveur et bonne qualité en général).

Lobo

Par pollinisation libre de la McIntosh. Produite en 1930 à la ferme expérimentale centrale d'Agriculture Canada à Ottawa.

Cultivée à Saint-Jean. Presque de type spur; rapporte habituellement chaque année. Pomme semblable à la McIntosh qui, lorsqu'elle est cueillie à la bonne époque, se conserve mieux que cette dernière. Résiste extrêmement bien au froid. Cueillette de la mi-septembre à la fin septembre. Molle au moment de la transformation à la mi-novembre (peut-être à cause d'une cueillette trop hâtive; cueillie au meilleur moment, elle devrait être en bon état pour la transformation au moins jusqu'à la période de transformation de la McIntosh, soit de la fin octobre à la mi-novembre). Soumise pendant 4 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur en matières solides solubles faible ou moyenne. Acidité titrable faible ou moyenne. Rapport sucre:acide de 18. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus (cote plus élevée au Québec où de forts rendements en jus ayant une bonne flaveur ont été signalés). Insatisfaisante pour la production de purée et de tranches en sac.

Loyalist

Linda x Newtown jaune. Ancienne T-416, produite dans le cadre du programme de la ferme expérimentale d'Agriculture Canada à Smithfield; nommée en 1979.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Smithfield. Cueillette à la mi-octobre. Ferme et en bon état (résistance à la compression de 6,0 à 7,0 kg) au moment de la transformation de novembre à février. Résiste extrêmement bien au stockage, sans perte de qualité. Soumise pendant 7 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 25. Excellente couleur. Bonne flaveur.

Bon potentiel pour la production de jus. Bonne pour la production de purée et de tranches en sac. Cultivar très utile, qui allie une bonne qualité générale avec une durée de stockage prolongée.

Macfree

McIntosh x R18T40 (comprend la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821). Ancienne 0-532, produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa et mise en marché en 1974. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, à port étalé, productifs. Quelque peu sensibles au froid, mais survivent à la plupart des hivers du Québec. Cueillette à la mi-octobre. Molle (résistance à la compression inférieure à 5,0 kg) au moment de la transformation en décembre; devrait être transformée vers la mi-novembre. Soumise pendant 3 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable faible ou moyenne. Rapport sucre:acide de 26. Teneur faible en tannin. Couleur satisfaisante ou bonne. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. Bonne pour la production de purée, insatisfaisante ou satisfaisante pour la production de tranches. Pomme de qualité acceptable pour la mise en marché à l'état frais; populaire auprès de certains jardiniers amateurs.

Macspur

Spur compact résultant d'une mutation de la McIntosh.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres de type spur. Cueillette à la fin de septembre. Molle au moment de la transformation à la fin de novembre; devrait probablement être transformée de la mi-octobre au début de novembre. Soumise pendant 1 an à des essais pour la production de jus.

Rendement insatisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 17. Couleur satisfaisante ou bonne. Flaveur satisfaisante ou bonne. Aromatique.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Satisfaisante pour la production de purée, insatisfaisante pour la production de tranches.

McIntosh

Des plants francs de McIntosh ont été trouvés dans les comtés de Dundas en Ontario en 1796; peut-être un semis de Fameuse.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux qui rapportent beaucoup. Cueillette à la fin de septembre. En bon état au moment de la transformation de la fin octobre à la mi-novembre. Soumise pendant 6 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 20. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur. Aromatique.

Bonne pour la production de jus. Satisfaisante pour la production de purée, insatisfaisante pour la production de tranches. Pomme de bonne qualité pour la mise en marché à l'état frais. Cultivar dont la popularité est établie depuis longtemps.

Melba

Semis de McIntosh par pollinisation libre vers 1924.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, qui rapportent tôt, productifs aux 2 ans, résistants au froid. Cueillette à la fin d'août. En bon état au moment de la transformation au début de septembre; molle lorsque la transformation se fait à la fin de septembre. Soumise pendant 1 an à des essais (3 échantillons) pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Bonne décantabilité de la pulpe. Faible teneur en matières solides solubles (augmente quelque peu lorsque le fruit est cueilli au bon moment). Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 11. Teneur moyenne en tannin. Excellente couleur. Flaveur bonne ou excellente.

Bon potentiel pour la production de jus, utile pour une production hâtive, si ce n'était sa faible teneur en matières solides solubles. Insatisfaisante pour la production de purée et de tranches d'après les résultats obtenus au cours des essais.

Moira

McIntosh x Dg 22-81 (comprend la Jonathan et la *Malus floribunda* 821). Ancienne 0-548, produite dans le cadre du programme de la génétique d'Ottawa; nommée à Smithfield en 1979. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, productifs, résistants au froid. Cueillette en début d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 kg) au moment de la transformation du début de novembre au début de décembre. Soumise pendant 3 ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 21. Teneur faible en tannin. Couleur excellente. Bonne saveur. Aromatique, légèrement parfumée.

Bon potentiel pour la production de jus. Insatisfaisante ou satisfaisante pour la production de purée et de tranches, principalement à cause de son manque de couleur (ce qui n'est pas un problème dans le cas du jus). Bien que sa période de stockage soit courte, utile en tant que pomme mise sur le marché à l'état frais à l'automne.

Murray

McIntosh x 52-05-26 (comprend la Melba rouge, la Wolf River et la *Malus atrosanguinea* 804). Ancienne 0-628 produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; nommée à Smithfield en 1979. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres productifs, qui rapportent aux 2 ans, résistants au froid. Cueillette de la fin août au début de septembre. Ferme (résistance à la compression de 6,5 kg) au moment de la transformation au début de novembre; devrait probablement avoir été

transformée beaucoup plus tôt pour une meilleure qualité - voir les commentaires qui suivent. Soumise pendant 1 an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Faible teneur en matières solides solubles. Acidité titrable très faible. Rapport sucre:acide de 36. Bonne couleur. Flaveur insatisfaisante.

Potentiel insatisfaisant pour la production de jus. Insatisfaisante pour la production de purée et de tranches. Cependant, d'autres évaluations de la qualité pour la mise en marché à l'état frais mentionnent une courte durée de stockage (1-1,5 mois). Transformée plus tôt, elle aurait peut-être de meilleures propriétés. Pomme de bonne qualité pour la mise en marché à l'état frais de la fin août au début septembre.

Mutsu

Semis de Golden x Indo. Triploide produit au Japon en 1948. Connu en Angleterre sous le nom de Crispin.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, à port dressé, type spur, manque de résistance à l'hiver, très productifs; fruits très gros. Cueillette à la fin d'octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,0 à 6,5 kg) au moment de la transformation à la mi-janvier. Soumis pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur en matières solides solubles moyenne ou forte. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 26. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante ou bonne.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. Bonne ou excellente pour la production de purée (point fort, sa couleur jaune brillant), satisfaisante pour la production de tranches en sac.

Northern Spy

Lignée inconnue. New York, vers 1840.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Est cultivée actuellement à Smithfield. Arbres vigoureux, à port dressé, longs à produire, à floraison tardive, productifs, ayant quelque peu tendance à rapporter aux 2 ans, généralement considérés résistants au froid sauf au Québec, fourches fragiles; pomme quelque peu résistante à la tavelure, sensible à la tache amer. Cueillette à la fin octobre. Ferme et en bon état au moment de la transformation au début de janvier. Demeure ferme - doit habituellement être pressurée à cause de fissures dans la surface, plutôt que d'une perte de fermeté. Soumise pendant 8 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport

sucre:acide de 22. Teneur faible ou moyenne en tannin. Bonne couleur. Excellente flaveur.

Bon cultivar pour la production de jus de qualité; serre à améliorer les jus faits à partir de mélanges d'autres cultivars. Excellente pour la production de purée et de tranches en sac. Excellente pour la cuisine domestique. Tout comme il y a 20 ou 30 ans, la Northern Spy demeure une variété de grande qualité ayant de multiples usages pour la transformation.

Paulared

Lignée inconnue. Michigan, 1967.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres à port dressé, productifs annuellement, résistants au froid. Cueillette à la fin d'août. En bonne condition (résistance à la compression de 6,5 kg) au moment de la transformation au début d'octobre; trop molle lorsque la transformation se fait en novembre. Soumise pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Excellente décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 14. Teneur faible en tannin. Couleur satisfaisante. Bonne flaveur.

Bon potentiel pour la production de jus. Satisfaisante pour la production de purée, insatisfaisante pour la production de tranches. Durée de stockage exceptionnelle pour une pomme hâtive - un des cultivars de grande qualité pour la mise en marché à l'état frais en début de saison.

Prima

Lignée complexe comprenant la Rome Beauty, la Golden et la *Malus floribunda* 821. Ancienne Co-op 2, produite dans le cadre des programmes de génétique coopératifs des stations expérimentales de l'Indiana, de l'Illinois, du New Jersey et de l'United States Department of Agriculture. Introduite en 1967, nommée en 1970. Résistante à la tavelure.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Smithfield. Arbres non résistants au froid. Cueillette à la mi-septembre. En bon état (résistance à la compression supérieure à 6,0 kg) au moment de la transformation au début de novembre. Soumise pendant 3 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 19. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. Bonne pour la production de purée et de tranches. Les dommages causés aux arbres par l'hiver limitent l'utilité de ce cultivar.

Primegold

Lignée inconnue. Probablement un semis naturel de la Golden.

Cultivée à Smithfield. Cueillette au début d'octobre. En bon état (résistance à la compression supérieure à 6,0 kg) au moment de la transformation à la mi-décembre. Soumise pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus insatisfaisant. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 37. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Faible potentiel pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches en sac.

Quinte

Crimson Beauty x Melba rouge. Introduite sous le nom de code T-441 en 1954 produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield. Nommée en 1964.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Sensible à la rouille. Arbres résistants à l'hiver. Cueillette au début d'août. Molle au moment de la transformation à la fin d'août; devrait être transformée du début à la mi-août, peu de temps après la cueillette. Soumise à des essais pendant 1 an pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. La pulpe ne décante pas bien. Teneur très faible en matières solides solubles. Acidité titrable très forte. Rapport sucre:acide de 9. Teneur moyenne en tannin. Couleur excellente. Bonne flaveur.

Faible potentiel pour la production de jus. Bonne pour la production de purée et de tranches. Bien connue comme l'une des pommes les plus hâtives, mais d'utilité très limitée à cause de sa très courte période de stockage et de son goût acide.

Richelieu

0-521 x 0-541. Sa lignée comprend la Melba, la McIntosh, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821. Ancienne 0-635 produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield; nommée à Saint-Jean en 1983. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres précoces qui rapportent annuellement et résistent au froid (ont survécu au Québec à l'hiver rigoureux de 1980-81). Cueillette à la mi-septembre. Légèrement molle (résistance à la compression de 5,0 kg) au moment de la transformation à la mi-novembre; devrait être transformée au début de novembre. Soumise pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 20. Bonne couleur. Bonne flaveur. Aromatique.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches. Utilisable dans les vergers domestiques.

Rouville

52-05-312 (comprend la Melba rouge, la Wolf River et la *Malus atrosanguinea* 804) x McIntosh. Ancienne O-627 produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; sélectionnée à Smithfield en 1972; nommée à Saint-Jean en 1983. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres précoces, à port semi-étalé, de type semi-spur, productifs annuellement, résistants au froid (ont survécu au Québec à l'hiver rigoureux de 1980-81). Cueillette à la fin d'août. Molle au moment de la transformation à la fin de septembre; devrait être transformée plus tôt après la cueillette. Soumise à des essais pendant 2 ans pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable faible ou moyenne. Rapport sucre:acide de 20. Teneur faible en tannin. Couleur excellente. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches.

Sandel

Délicieuse x Sandow. Ancienne T-3916 produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; soumise à des essais poussés à Smithfield et introduite en 1978.

Cultivée à Smithfield. Arbres moyennement vigoureux, précoces, productifs, moyennement résistants. Cueillette à la mi-octobre. En bon état (résistance à la compression de 6,3 kg) au moment de la transformation de la mi-janvier à la fin janvier. Résiste bien au stockage. Soumise pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 47. Couleur satisfaisante. Flaveur insatisfaisante ou satisfaisante.

Potentiel insatisfaisant ou satisfaisant pour la production de jus. Bonne pour la production de purée et de tranches. Usage limité pour la mise en marché à l'état frais.

Sinta

Golden x Grimes Golden. Produite à Summerland; nommée en 1970.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Cueillette du début à la mi-octobre. En condition acceptable (résistance à la compression de 5,0 kg) au moment de la transformation à la fin de novembre. Serait probablement de meilleure qualité si la transformation se faisait plus tôt. Soumise pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 25. Très bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Bon potentiel pour la production de jus. Bonne pour la production de purée et de tranches.

Sir Prize

Lignée complexe comprenant la Rome Beauty, la *Malus floribunda* 821, la Golden et la Golden Tetraploid (2-4-4), Doud. Produite dans le cadre des programmes de génétique coopératifs des stations expérimentales de l'Indiana, de l'Illinois, du New Jersey et de l'United States Department of Agriculture. Introduite en 1975. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, à port dressé, productifs annuellement, triploïdes, sensibles au froid. Fruits à pelure cïreuse, facilement tachés, qui ne sont pas destinés à la vente dans les supermarchés. Cueillette à la mi-octobre. Légèrement molle (résistance à la compression de 5,0 kg) au moment de la transformation au début de décembre; devrait être transformée à la fin novembre. Soumise pendant 3 ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne ou élevée en matières solides solubles. Acidité titrable forte ou très forte. Rapport sucre:acide de 14. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus. Flaveur piquante fortement acide utilisable dans les mélanges de cultivars à goût insipide. La couleur et la flaveur varient beaucoup d'une année à l'autre; d'autres essais sont nécessaires. Bonne pour la production de purée (sa couleur jaune brillant est un point fort). Satisfaisante pour la production de tranches en sac. Ne convient pas à la mise en marché à l'état frais.

Smoothee

Mutation d'un arbre de Golden.

Cultivée à Smithfield. Cueillette à la mi-octobre. En bon état au moment de la transformation à la mi-décembre, bien qu'ayant tendance à se ratatiner comme la Golden. Soumis pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 30. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant ou bon pour la production de jus; sa forte teneur en matières solides solubles constitue un avantage et son rendement en jus, un désavantage. Bonne pour la production de purée, satisfaisante pour la production de tranches.

Spartan

McIntosh x Newtown. Produite à Summerland en 1936.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, à port dressé, presque de type spur, qui rapportent beaucoup, habituellement chaque année, résistants au froid et très sensibles au chancre européen. Cueillette à la fin de septembre. Ferme et en très bon état (résistance à la compression de 6,0 à 6,3 kg) au moment de la transformation à la fin de décembre; bonne pour la transformation de novembre à janvier. Soumise pendant 5 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur en matières solides solubles moyenne ou forte. Acidité titrable faible ou moyenne. Rapport sucre:acide de 28. Teneur faible en tannin. Couleur bonne ou excellente. Bonne flaveur.

Bon potentiel pour la production de jus, bien que manquant d'acidité certaines années. Satisfaisante pour la production de purée, insatisfaisante pour la production de tranches. Bonne pour la mise en marché à l'état frais.

Spigold

Spy rouge x Golden. Produite dans l'État de New York en 1962.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; est cultivée actuellement à Smithfield. Arbres vigoureux à port dressé, productifs à chaque année, moyennement sensibles au froid. Il s'agit d'un triploïde. Fruits très gros. Cueillette à la fin d'octobre. Ferme et en bon état (résistance à la compression de 6,5 à 7,0 kg) au moment de la transformation à la mi-décembre; le meilleur moment pour la transformation serait probablement de décembre à janvier. Soumise pendant 3 ans à des essais pour la production de jus.

Bon rendement en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 24. Bonne couleur. Flaveur excellente.

Bon potentiel pour la production de jus; améliore la teneur en matières solides solubles ainsi que la flaveur tout en maintenant les autres propriétés à un bon niveau. Bonne pour la production de purée. Excellente pour la production de tranches en sac (d'une couleur jaune brillant intense, à flaveur excellente, bonne conservation, texture tendre).

Spijon

Lignée comprenant la Red Spy, la Jonathan et la Rome. Produite à Geneva dans l'État de New York; nommée en 1968.

Était cultivée à Saint-Jean et à Smithfield; cultivée actuellement à Smithfield. Cueillette à la fin d'octobre. Ferme et en bon état (résistance à la compression de 6,4 à 7,0 kg) au moment de la transformation à la mi-décembre; pourrait être transformée de décembre à janvier. Soumise pendant 3 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyenne en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 19. Couleur bonne ou excellente. Flaveur satisfaisante.

Bon potentiel pour la production de jus, bien que d'un rendement faible certaines années. Bonne ou excellente pour la production de purée, satisfaisante pour la production de tranches.

Stoke rouge

Pomme aigre amère utilisée au Royaume-Uni pour la production de cidre.

Cultivée à Saint-Jean ainsi que dans le Royaume-Uni. L'échantillon que nous avons transformé avait été expédié par avion du Royaume-Uni. Il s'agissait de fruits petits, légèrement ratatinés et d'aspect peu attrayant au moment de la réception. Transformation au début d'octobre alors que les fruits, bien que légèrement mous, avaient une résistance à la compression de 6,0 kg. Soumise pendant 1 an à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus satisfaisant ou bon. Forte teneur en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 19. Teneur très forte en tannin. Couleur insatisfaisante. Flaveur insatisfaisante.

Faible potentiel pour la production de jus, mais excellente pour la fabrication de cidre, le produit de fermentation ayant une flaveur franche distincte, sans l'arrière-goût indésirable d'ester qualifié parfois de parfumé. Utilisée parfois dans les mélanges de cidre pour obtenir une teneur meilleure en tannin et améliorer l'acidité, la flaveur et la teneur en matières solides solubles. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches.

Summerred

Semis obtenu par pollinisation libre de la Summerland S-4-8 (McIntosh x Golden). Introduite en 1964.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux à port étalé et à floraison hâtive, qui rapportent tôt, d'habitude aux 2 ans. Cueillette à la mi-août. Très molle au moment de la transformation au début de novembre; essais non conclusifs, car la transformation devrait se faire plus tôt, soit vers septembre. Soumise pendant 1 an à des essais (2 échantillons) pour la production de jus.

Rendement insatisfaisant en jus. Forte teneur en matières solides solubles. Forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 15. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Bonne flaveur.

Pourrait être un bon cultivar pour la production de jus, mais d'autres essais sont nécessaires sur des fruits ayant la bonne maturité. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée ou de tranches. Bonne pour la mise en marché à l'état frais en début de saison.

Sungold

Lignée inconnue. Introduite en 1961 par A. Cuggiano de Bridgeton au N.J.

Cultivée à Smithfield. Cueillette à la mi-octobre. En bon état (résistance à la compression de 5,4 kg) au moment de la transformation à la fin de novembre. Soumise pendant 1 an à des essais pour la production de jus.

Rendement insatisfaisant en jus. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable faible. Rapport sucre:acide de 34. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Faible potentiel pour la production de jus d'après les résultats des essais effectués. Bonne pour la production de purée, satisfaisante pour la production de tranches (sa couleur est un point fort).

Tremlett amère

Pomme aigre-douce utilisée au Royaume-Uni pour la production de cidre.

Cultivée au Royaume-Uni et à Saint-Jean (où les arbres ont péri par le gel). L'échantillon que nous avons transformé avait été envoyé par avion du Royaume-Uni. Il s'agissait de petits fruits ratatinés, d'aspect peu attrayant au moment de la réception, mais ayant une résistance à la compression de 6,0 kg. Soumise pendant 1 an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Forte teneur en matières solides solubles. Faible acidité titrable. Rapport sucre:acide de 47. Teneur très forte en tannin. Couleur insatisfaisante. Flaveur satisfaisante.

Faible potentiel pour la production de jus, mais excellente pour la fabrication de cidre, le produit fermenté ayant une flaveur franche distincte, sans l'arrière-goût indésirable d'ester qualifié parfois de parfumé. Utilisée pour obtenir une teneur meilleure en tannin et améliorer la flaveur et la teneur en matières solides solubles des mélanges de cidre. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches.

Trent

Lignée comprenant la McIntosh, la Jonathan, la Rome Beauty et la *Malus floribunda* 821. Ancienne 0-531 produite dans le cadre du programme de génétique d'Ottawa; introduite à Smithfield; nommée en 1979. Résistante à la tavelure.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres à port semi-étalé ayant besoin de soins attentifs pour empêcher une croissance en hauteur; nécessitent une saison de croissance longue, rapportent annuellement. Cueillette du milieu à la fin d'octobre. Ferme et en bon état (résistance à la compression de 7,0 kg) au moment de la transformation à la fin janvier; pourrait même être transformée encore plus tard. Se conserve bien jusqu'en avril. Soumise pendant 4 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus insatisfaisant ou satisfaisant. Bonne décantabilité de la pulpe. Teneur moyennement élevée en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 22. Teneur faible en tannin. Bonne couleur. Flaveur satisfaisante.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Bonne pour la production de purée et de tranches. Convient aussi à la mise en marché à l'état frais.

Vista Bella

Lignée comprenant la Julyred, la Melba, la Sonora, la Williams, la Starr, la Petrel et la McIntosh hâtive. Ancienne NJ36, introduite en 1963 au New Jersey et nommée en 1974.

Cultivée à Saint-Jean et à Smithfield. Arbres vigoureux, plus difficiles à éclaircir que les autres pommiers hâtifs. Pomme ne tombant pas outre mesure. Cueillette en début d'août. Molle au moment de la transformation à la fin d'août; devrait être transformée peu de temps après la cueillette. Soumise pendant 1 an à des essais pour la production de jus.

Rendement satisfaisant en jus. Décantabilité de la pulpe insatisfaisante. Faible teneur en matières solides solubles. Très forte acidité titrable. Rapport sucre:acide de 10. Teneur moyenne en tannin. Couleur excellente. Bonne flaveur.

Faible potentiel pour la production de jus. Transformable uniquement en tout début de saison. Il n'existe aucun renseignement sur l'utilisation pour la production de purée et de tranches.

York rouge de la Virginie de l'Ouest

Mutation, par bourgeonnement, de la York impériale.

Cultivée à Smithfield. Cultivar de fruits très fermes, à longue durée de stockage, cultivés commercialement dans l'est des É.-U. pour la transformation. Cueillette à la fin octobre. Très ferme (résistance à la compression de 7,0 à 9,0 kg) au moment de la transformation à la fin de janvier. Malgré cette grande résistance à la compression, la flaveur n'était pas celle d'un fruit immature. Développement de zones internes ayant l'aspect du liège, d'où l'obligation de transformer le fruit pendant qu'il était encore très ferme. Soumis pendant 2 ans à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus insatisfaisant. Bonne décantabilité de la pulpe. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable moyenne. Rapport sucre:acide de 28. Couleur satisfaisante. Bonne flaveur.

Potentiel satisfaisant pour la production de jus. Bonne ou excellente pour la production de purée et de tranches à laquelle sa couleur, sa texture, sa conservation et sa flaveur conviennent bien. N'est pas un fruit à mettre sur le marché à l'état frais.

Yarlington

Pomme aigre-douce produite au Royaume-Uni pour la fabrication de cidre. Il est possible de se la procurer auprès de R.R. Williams de l'Université de Bristol, Long Ashton, Bristol, Angleterre. Était cultivée autrefois à Saint-Jean mais ne l'est plus (a survécu à l'hiver rigoureux de 1980-81). En bon état (résistance à la compression de 5,5 à 6,0 kg) au moment de la transformation à la mi-novembre. Soumise pendant 1 an à des essais pour la production de jus.

Rendement en jus insatisfaisant. Forte teneur en matières solides solubles. Acidité titrable faible. Rapport sucre:acide de 48. Teneur très forte en tannin. Couleur très insatisfaisante (orange). Flaveur insatisfaisante (très sucrée et douce).

Aucun potentiel pour la production de jus; cependant, bonne pour la fabrication de cidre à cause de sa teneur élevée en tannin et en matières solides solubles, des propriétés utiles dans les mélanges de cidre. Aucune valeur pour la production de purée, de tranches ou pour la mise en marché à l'état frais.

RÉSUMÉ INDIQUANT LES CULTIVARS PROMETTEURS D'APRÈS LES ESSAIS

| | |
|---|---|
| 0-521 | Résistante à la tavelure. Bonne production et bon rendement en jus. Forte acidité, bonne couleur et bonne flaveur permettant d'améliorer les mélanges de faible acidité. |
| 0-5410 | Résistante à la tavelure et autres propriétés acceptables d'après les résultats des essais effectués (1 an). |
| 0-564 | Résistante à la tavelure et autres propriétés acceptables d'après les résultats des essais effectués (1 an). |
| 0-591 | Résistante à la tavelure. Bon rendement en jus, bonne couleur et bonne flaveur en plus d'une forte acidité et d'une teneur moyenne en matières solides solubles permettant d'améliorer les mélanges. |
| 0-637 | Résistante à la tavelure. Bon rendement en jus, bonne couleur et bonne flaveur en plus d'une forte acidité et d'une teneur moyenne en matières solides solubles permettant d'améliorer les mélanges. |
| 0-6310 | Résistance à la tavelure et autres propriétés acceptables. |
| 0-642 | Résistante à la tavelure. Bonne production et bon rendement en jus. Autres propriétés moyennes ou bonnes, sauf la flaveur qui n'est que satisfaisante. |
| BC10C-6-12 | Forte acidité et bonne couleur; autres propriétés acceptables; pourrait être utilisée dans les mélanges. Bonne pour la production de purée et de tranches en sac. |
| Co-op 1 | Résistante à la tavelure. Bon rendement en jus, excellente couleur, forte acidité, teneur moyenne en matières solides solubles. Manque uniquement de flaveur. |
| P1673-1 | Bon rendement en jus, bonne couleur et bonne flaveur en plus d'une teneur moyenne en matières solides solubles et d'une acidité moyenne, d'après les résultats des essais effectués (1 an). |
| Pomme de Brown | Inutilisable pour la production de jus, mais bonne pour la fabrication de cidre, le produit fermenté ayant une grande qualité. Teneur moyenne en tannin et en matières solides solubles, en plus d'une forte acidité qui sont utiles pour la fabrication de cidre avec des mélanges d'autres cultivars. |

| | |
|---|---|
| Cortland | Propriétés générales bonnes sauf le rendement en jus qui n'est que satisfaisant. Au Québec, variété populaire aussi pour d'autres usages. |
| Orange Pippin de Cox | Très forte teneur en matières solides solubles, forte acidité, bonne couleur et bonne flaveur, mais rendement en jus insatisfaisant lors des essais (1 an). |
| Empire | L'une des pommes les plus prometteuses pour la production de jus : excellente couleur, bonne flaveur, teneur moyenne en matières solides solubles et acidité moyenne, rendement en jus satisfaisant ou bon. Bonne aussi pour la production de purée et de tranches en sac. Populaire actuellement auprès des pomiculteurs. |
| Güttingen | Bien que son rendement en jus n'ait été que satisfaisant au cours des essais (1 an), sa forte acidité, sa teneur moyenne en tannin, son excellente couleur, sa bonne flaveur et sa teneur moyenne en matières solides solubles laissent croire qu'elle pourrait être utile pour améliorer les mélanges de jus et de cidre. |
| Idared | Fruit à durée de stockage exceptionnellement longue. Couleur et flaveur bonnes ou excellentes; teneur en matières solides solubles, acidité, teneur en tannin et rendement en jus moyens. |
| Jerseymac | À l'exception de sa faible teneur en matières solides solubles, toutes ses propriétés se sont avérées bonnes pour la production de jus au cours des essais (1 an). Peut être utile pour la production de jus en début de saison. |
| Kestrel | Toutes ses propriétés se sont avérées bonnes pour la production de jus - aucune n'étant remarquable - au cours des essais (1 an). |
| Loyalist | Fruits qui se conservent exceptionnellement bien au stockage, sans perte de qualité. Couleur du jus excellente, bonne flaveur, forte teneur en matières solides solubles, acidité moyenne et rendement satisfaisant en jus. Bonne aussi pour la production de purée et de tranches en sac. Cultivar utile, alliant des qualités générales bonnes à une longue durée de stockage. |
| Macfree | Résistante à la tavelure. Autres propriétés acceptables. |
| McIntosh | Toutes ses propriétés sont acceptables, c'est-à-dire bonnes ou moyennes, pour la production de jus. Cultivar populaire auprès des pomiculteurs. |
| Melba | Utile pour la production de jus en début de saison si ce n'était sa faible teneur en matières solides solubles. Couleur et flaveur excellentes, teneur moyenne en tannin, forte acidité, rendement en jus satisfaisant ou bon. |

| | |
|---|---|
| Moira | Résistante à la tavelure. Bon rendement en jus et bonne flaveur, couleur excellente, teneur en matières solides solubles et acidité moyennes. |
| Mutsu | Rendement en jus qui n'est que satisfaisant; cependant, toutes ses autres propriétés sont bonnes ou moyennes. Excellente pour la production de purée. |
| Northern Spy | Flaveur excellente, forte teneur en matières solides solubles et bonne couleur permettant d'améliorer ces propriétés dans les mélanges tout en conservant les autres propriétés. Variété de grande qualité populaire pour ses diverses utilisations dans la fabrication de jus, de purée et de tranches en sac ainsi que pour la cuisine domestique. |
| Paulared | L'une des pommes hâtives de meilleure qualité et à durée de stockage la plus prolongée. Bon rendement en jus et bonne flaveur, forte acidité, teneur moyenne en matières solides solubles. |
| Sinta | Bon rendement en jus d'une très bonne couleur; autres propriétés moyennes. Bonne aussi pour la production de purée et de tranches en sac. |
| Sir Prize | Résistante à la tavelure. Teneur en matières solides solubles et acidité élevées; bonne couleur et bon rendement en jus. Donne aussi une bonne purée. |
| Spartan | Propriétés toutes acceptables, c'est-à-dire bonnes ou moyennes, pour la production de jus. Variété populaire pour la mise en marché à l'état frais. |
| Spigold | Une des variétés les plus prometteuses. Flaveur excellente, forte teneur en matière solides solubles, en plus d'un bon rendement en jus, d'une bonne couleur et d'une acidité moyenne, qui rendent ce cultivar utile pour améliorer la qualité des mélanges. En outre, excellente pour la production de tranches en sac et bonne pour la production de purée. |
| Stoke rouge | Inutile pour la production de jus, mais bonne pour la fabrication de cidre, le produit fermenté étant de grande qualité. Teneur très forte en tannin, forte acidité et forte teneur en matières solides solubles, qui sont utiles pour améliorer ces propriétés dans les mélanges d'autres cultivars servant à la production de cidre. |
| Pomme amère fabrication de Trelett | Inutile pour la production de jus, mais bonne pour la de cidre, le produit fermenté étant de grande qualité. Teneur très forte en tannin et forte teneur en matières solides solubles, qui sont utiles dans les mélanges avec d'autres cultivars pour la fabrication de cidre. |

| | |
|---|---|
| Yarlington | Inutile pour la production de jus, mais bonne pour la fabrication de cidre. Teneur très forte en tannin et forte teneur en matières solides solubles, qui sont utiles dans les mélanges avec d'autres cultivars pour la production de cidre. |